

Kuřecí s vepřovým pečené na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Kuřecí maso 700 g
- Sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Čerstvé žampiony 10 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno pekáčku dáme pokrájenou cibuli na kostičky a česnek na plátky. Maso očistíme, pokrájíme na větší kusy, nasolíme a dáme do pekáčku. Přidáme překrojené žampiony, kousek másla, podlijeme 1 decilitrem vody, zaklopíme a dáme péct do předehřáté trouby na 35 minut. Pak odklopíme a dopečeme dozlatova a doměkka za občasného podlití.

Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo bramborem. Na každý talíř dáme kousek kuřecího a kousek vepřového masa a přelijeme výpekem.